

## **Sécurité alimentaire des produits laitiers fermiers.**

Un article de Ir. Christel Belleflamme, Unité de Technologie des Industries agro-alimentaires, Faculté universitaire des Sciences Agronomiques de Gembloux

Le 14 novembre 2003, l'Arrêté Royal relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire a été adopté. Cet arrêté rappelle l'obligation d'appliquer un système d'autocontrôle pour la transformation et la distribution des produits, obligation déjà présente dans l'Arrêté Royal du 7 mars 1994 relatif à l'agrément des établissements laitiers et des acheteurs. Il contient des exigences supplémentaires concernant la production primaire, la traçabilité et la notification obligatoire.

Ces arrêtés peuvent s'adapter aux plus petites structures. Tout d'abord, certaines dérogations en matière d'infrastructure sont possibles pour les petites entreprises pour autant que ces dérogations ne nuisent pas à l'hygiène des produits. De plus, un projet d'arrêté ministériel prévoit des assouplissements au niveau de l'application de l'autocontrôle et de la traçabilité pour les très petites entreprises.

Grâce au soutien de la Région wallonne et des fonds FEOGA, la Faculté universitaire des Sciences Agronomiques de Gembloux est en mesure de mettre gratuitement son expérience pratique en matière de mise en place de l'autocontrôle dans les petites structures à la disposition des agriculteurs transformateurs. Ce service permet d'obtenir un système efficace d'autocontrôle et de traçabilité moyennant une charge administrative réduite. De plus, nous pouvons vous aider à interpréter les résultats bactériologiques de vos produits et réaliser une expertise de tout problème sanitaire.

### **Autocontrôle**

L'A.R. du 14 novembre 2003 impose l'application d'un autocontrôle basé sur la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), terme qui en français se traduit par : Analyses des dangers, maîtrise des points critiques.

Ce système préventif sera d'autant plus facile à appliquer que les règles d'hygiène au niveau de l'exploitation seront correctement appliquées. La méthode HACCP permet de maîtriser les dangers qui pourraient affecter le produit en surveillant certaines étapes de fabrication (les points critiques). Le résultat de la surveillance des points critiques devra être enregistré à une fréquence adaptée à l'activité de manière à pouvoir prouver que les risques sanitaires sont constamment sous contrôle.

Ce système va permettre de maîtriser les dangers sanitaires avant qu'ils ne contaminent les produits. Si à ce jour, les agriculteurs qui ont mis l'HACCP en place sur base volontaire continuent à appliquer ces principes, c'est que le temps investi au départ a été compensé par la réduction du nombre de produits non-conformes.

*Remarque* : La production du lait quant à elle n'est pas soumise à l'HACCP mais doit être régulièrement contrôlée au niveau de l'hygiène. Un registre concernant l'élevage des animaux doit être tenu. Le guide officiel pour l'autocontrôle de la production de lait cru permet de respecter ces obligations. Dans sa forme actuelle, il ne s'applique qu'au lait de vache ; l'adaptation pour les laits de chèvres et de brebis est prévue pour début 2006.

### **Traçabilité**

Par traçabilité, il faut comprendre que chaque exploitant doit être capable d'identifier les produits entrants (et les produits sortants si il y a livraison à une autre entreprise) en indiquant la nature, l'identification du produit, la quantité, la date de réception et l'identification du fournisseur. Cette identification peut se faire grâce à un classement méthodique des bons de livraisons.

Il faut également pouvoir faire le lien entre les produits entrants et les produits sortants. Au niveau d'une exploitation agricole, la traçabilité peut se mettre facilement en place grâce à la date limite de consommation (mention obligatoire au niveau de l'étiquetage), si celle-ci permet de retrouver la date de fabrication. Les enregistrements liés à la surveillance des points critiques servent alors de lien entre les produits entrants et sortants.

### Notification obligatoire

Tout exploitant doit informer immédiatement l'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire) lorsqu'un de ses produits pourrait être préjudiciable à la santé humaine. Au niveau des produits laitiers, l'exploitant doit immédiatement informer l'AFSCA lorsque les germes *Listeria monocytogenes* ou *Salmonella* spp sont présents dans ses produits. De plus, lorsque la concentration en *Staphylococcus aureus* dépasse 10 000 germes/g dans les fromages au lait cru et dans les fromages à pâte molle traités thermiquement, il est nécessaire de réaliser une analyse supplémentaire destinée à rechercher les toxines pathogènes. La présence de toxines doit également être notifiée à l'AFSCA.

Remarque : le dépassement du nombre de *Staphylococcus aureus* autorisé est un danger fréquemment rencontré dans les fromages de chèvre.

### Mise en place de l'autocontrôle

La mise en place du système HACCP pour la transformation de produits laitiers fermiers peut être facilitée grâce à l'utilisation d'un guide pratique pour la transformation des produits laitiers fermiers rédigé par l'Unité de Technologie des Industries agro-alimentaires grâce à un projet financé par les Services fédéraux des affaires Scientifiques Techniques et Culturelle. Ce guide reprend un ensemble de conseils pratiques pour la maîtrise sanitaire des produits laitiers fermiers et il a été conçu de manière à limiter la charge administrative liée à la mise en place du système. Il est disponible gratuitement à la Faculté des Sciences Agronomiques de Gembloux.

Lors de l'accompagnement que nous vous proposons, nous commençons toujours par un diagnostic concernant les risques qui pourraient être associés à l'infrastructure et nous vérifions si les pratiques d'hygiène sont suffisantes pour permettre la mise en place d'un système HACCP efficace. Nous vous aidons ensuite à compléter le guide et à atteindre les normes bactériologiques imposées par la législation.

### Les analyses produits

La législation laitière impose aux agriculteurs transformateurs de faire réaliser par un laboratoire accrédité deux analyses par an et par famille de produits fabriqués. De plus, lorsque le lait n'est pas livré en laiterie, ce qui est généralement le cas pour les chèvres et les moutons, l'agriculteur doit faire réaliser une analyse trimestrielle de son lait de mélange.

Ces résultats bactériologiques permettent de prouver que le système d'autocontrôle mis en place permet effectivement de maîtriser les dangers. Une application correcte et continue du plan d'autocontrôle et l'archivage des données bactériologiques va faciliter l'identification de l'origine d'une éventuelle contamination et permettre de remettre rapidement les produits aux normes, limitant ainsi au maximum les pertes économiques pouvant être liées à la non qualité.

### Revue du système HACCP

Parmi les exigences légales en matière d'hygiène des denrées alimentaires, figure la revue du système HACCP. Dès que des changements ou des imprévus se produisent, il est nécessaire

de revoir le système de maîtrise des dangers pour évaluer leurs éventuels impacts sur ce dernier.

L'objectif est que le système qualité mis en place soit dynamique pour rester efficace dans le temps.

Ce projet est l'une des actions soutenues par la Région wallonne et la Communauté européenne, relevant des objectifs défendus par la mesure 8 du PDR, « Services et infrastructures nécessaires au développement de l'agriculture et du monde rural ». Sa mise en œuvre doit concourir au maintien voire à la création d'emplois en agriculture et au développement des activités qui lui sont liées.

**Pour plus d'informations :**

**Unité de Technologie des Industries agro-alimentaires**  
**Faculté universitaire des Sciences Agronomiques de Gembloux**  
**Passage des Déportés, 2**  
**5030 Gembloux**  
**Tél. : 081/62.23.10**  
**Ir Christel Belleflamme**  
**Ir Sybille Di Tanna**  
**Ir Nathalie Quenon**  
**Ir John Moerman**

